CONDIZIONI DI GARANZIA

L'apparecchio è coperto da garanzia per 12 mesi a partire dalla data di acquisto alle seguenti condizioni:

- il guasto eventuale non dipenda da incauto uso o negligenza;
- non vi sia stata manomissione;
- le spese di trasporto ed i relativi rischi siano a carico dell'acquirente;
- l'articolo sia accompagnato dal presente certificato debitamente compilato dal venditore
- sia stato inviato entro 8 giorni dalla data di acquisto, il certificato allegato, debitamente compilato.

In difetto l'eventuale riparazione sarà fatturata

Affrancare

STAMPE

Spett.

F.A.C.E.M. S.p.A.
via Truchetti, 36
10084 FORNO CANAVESE (TO)

ITALIA

MANUALE DI ISTRUZIONE
DIRECTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG



ESSICCATORE - DRYER
SECHOIR – TROCKEN - MASCHINE

DRY DE LUXE
DRY-5

CE

SERIE – SERIES
735L/01
735/01

FACEM Spa - Via Fabbriche, 11/C
10141 TORINO - ITALY
tel. +39-011-337119
fax +39-011-334889
e-mail: facem@facem.com
http: www.trespade.it

TRE SPADE

⚠ IMPORTANTE

Prima di eseguire qualsiasi operazione, prendere visione del paragrafo AVVERTENZE GENERALI nel quale sono riportate importanti note sulla sicurezza. La **FACEM Spa - TRE SPADE –** non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

AVVERTENZE GENERALI

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente opuscolo, in quanto forniscono importanti informazioni riguardanti la sicurezza di istallazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo opuscolo per ogni ulteriore consultazione.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al rivenditore. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
3. Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che i dati riportati nella targhetta metallica vicino al numero di serie siano conformi a quelli della rete elettrica.
4. Non introdurre oggetti all'interno del gruppo termoventilante
5. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente realizzato, e cioè l'essiccazione. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da uso impropri, erronei ed irragionevoli.
6. L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico richiede l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:
   - NON TOCCARE IL GRUPPO TERMOVENTILANTE CON MANI BAGNATE O UMIDE
   - NON LASCIARE ESPOSTO L'APPARECCHIO AD AGENTI ATMOSFERICI
   - NON PERMETTERE CHE L'APPARECCHIO SIA USATO DA BAMBINI O DA INCAPACI SENZA SORVEGLIANZA.
   - NON TIRARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.
7. Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, docce, lavandini, piscine ecc.
8. Mantenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 50 cm da oggetti o sostanze infiammabili.
9. Per qualsiasi intervento sulle parti elettriche, rivolgersi al rivenditore.
10. Prima di ogni accensione verificare che le fessure di aspirazione dell'aria (gruppo termoventilante) e quelle di uscita (portina), non siano ostruite da oggetti, polvere, ecc.

PRESENTAZIONE

DRY De Luxe / DRY-5 è un piccolo essiccatore, che nelle misure e nelle prestazioni è studiato per un uso familiare.
Con l'aria fatta circolare da un'elettroventola e all'occorrenza scaldata da una resistenza elettrica si riduce di molto, rispetto ai metodi tradizionali, sia il tempo di essiccazione, sia il lavoro per seguirla correttamente. DRY De Luxe / DRY-5 **non è comunque da considerarsi un forno di essiccazione forzata, ma uno strumento per agevolare e abbreviare l'essiccazione con aria naturale o leggermente riscaldata (15-20 gradi oltre la temperatura ambiente).** DRY De Luxe / DRY-5 garantisce un'essiccazione ottimale dei prodotti, togliendo solo l'acqua e mantenendo inalterati gli aromi e le proprietà organolettiche del prodotto fresco. La molteplicità dei prodotti e delle sostanze essiccabili rende l'essiccatore utilizzabile praticamente in ogni periodo dell'anno, ma in particolare nella stagione estiva e autunnale, quando abbondano ortaggi, frutta, funghi, erbe. Molti prodotti vegetali possono essere conservati con l'essiccazione, anche se la pratica, l'esperienza e il gusto personale faranno orientare le scelte più verso alcuni che per altri. In ogni caso conviene attenersi ad alcune norme generali esposte più avanti, che vanno considerate solo suggerimenti, cui ognuno potrà apportare miglioramenti o varianti, frutto di personale esperienza o fantasia. Tutti gli appassionati della natura e dei metodi naturali di coltivazione e di conservazione troveranno nell'essiccatore un valido alleato che, usato in modo corretto e continuato, darà loro notevoli soddisfazioni, con rilevanti risparmi di tempo e denaro.

Descrizione

L'essiccatore si compone di:

1. un contenitore (tunnel) a sezione quadrata nel quale vengono collocati i cestelli di essiccazione, inseriti sulle guide di scorrimento;
2. una porta mobile, internamente alla quale sono applicate un'elettroventola, che spinge l'aria attraverso i cestelli nel tunnel, e una resistenza elettrica, regolata da un termostato, per accelerare il processo di essiccazione e renderlo sicuro anche di notte e nei periodi di bassa temperatura e di elevata umidità atmosferica (in particolare con prodotti molto acquosi o nella fase che precede la raccolta del prodotto essiccato);
3. una seconda porta mobile per chiudere l'altra apertura del contenitore. Questa porta è dotata di piccoli fori per consentire il passaggio dell'aria ma non degli insetti;
4. cestelli forati per collocarvi il materiale da essiccare, da inserire all'interno del tunnel utilizzando le guide di scorrimento; il numero ed il materiale di costruzione dei cestelli è variabile in conformità al modello acquistato.

La sezione massima esterna è cm 27x27; l'interno del tunnel ha sezione di cm 25x21, mentre la lunghezza e peso sono cm 46 e kg 5,5. I cestelli misurano ciascuno cm 24x35. La resistenza è di 480 watt e la sua accensione è regolata da un termostato.

NORME GENERALI DI ESSICCAZIONE

Con DRY De Luxe / DRY-5 si può essiccare tutto ciò che è essiccabile all'aria o al sole, limitatamente alle dimensioni dei cestelli e del tunnel. E ciò è possibile con la maggior parte delle specie di frutta, di ortaggi, di erbe aromatiche e officinali. Ma è utile anche per altri prodotti come la pasta fatta in casa, il polline d'api, lo zafferano, prodotti di laboratorio, piccole composizioni d'argilla, carne, pesce, ecc. L'essiccazione avviene con aria naturale o leggermente riscaldata da una resistenza elettrica: in ogni caso in condizioni sempre ottimali, evitando gli inconvenienti dell'essiccazione all'aria aperta; avviene cioè al riparo dagli insetti, da improvvisi cambi climatici e dai raggi diretti del sole, che ogni buon erborista o micologo consiglierà di evitare per non alterare gli aromi di numerose sostanze alimentare o i principi attivi delle officinali. Non potendo soffermarci su ognuna delle specie vegetali essiccabili, daremo, nel paragrafo successivo, dei suggerimenti generali da estendere per analogia. È consigliabile che qualsiasi prodotto alimentare sia opportunamente preparato e lavato prima dell'essiccazione, per averlo poi pronto all'uso in ogni momento, senza ulteriori trattamenti**. I tempi di essiccazione variano in relazione all'umidità dell'aria,**

⚠ WICHTIG

Auf keinen Fall den Schutz der elektrischen Teile der Thermoventilatorgruppe entfernen.
Wasser nicht direkt am Apparat oder in unmittelbarer Nähe verwenden.
Den Thermoventilator nicht ins Wasser tauchen.
Bei jeder Operation auf jeden Fall zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Nur Netzkabel TRE SPADE verwenden.

CERTIFICATO DI GARANZIA

(Copia per l'acquirente, da conservare)

Tipo Articolo ______________________

Timbro rivenditore ed indirizzo

F.A.C.E.M. S.p.A.

Via Truchetti, 36
10084 FORNO CANAVESE
(TORINO)

Data di acquisto ______________

✂ -

CERTIFICATO DI GARANZIA

Copia da spedire compilata in ogni parte, entro 8 giorni dalla data di acquisto.

Tipo Articolo ______________________

Timbro rivenditore ed indirizzo

Data di acquisto ______________

Acquirente:

Cognome: ______________
Nome: ______________
Via: ______________
Cap: ______________
Città: ______________
Provincia: ______________

in Bezug auf die Dicke des Produkts), vor dem Schneiden in Kochwasser taucht. Diese Behandlung wird besonders empfohlen wenn man kleine Früchte (wie z.B. Trauben oder Kirschen) dörren will, ohne sie zu schneiden. Achten Sie, dass Obst und Gemüse mit der Schale in zwei Teile oder in große Stücke geschnitten, (besonders unblanchierte Produkte), dazu neigen, sich zu kräuseln und sich um das Fruchtfleisch zu schließen, und dadurch im Innern sehr schwer dörren. Um das zu verhindern soll man einfach, nach dem ersten Welken, diese Stücke drehen und sie mit der Schale nach oben legen. Auf jeden Fall Obst und Gemüse, die nicht vergleichbar sind mit Kräuter, Blätter und Blumen, können je nach Größe, entweder ganz gelassen werden (Bohnen, Chili, Trauben, kleine Pilze...) oder halbiert werden und eventuell entkernt oder entsteint werden (Trauben, Aprikosen, Pflaumen, Feigen...) oder in Scheiben, Stücke oder Streifen geschnitten werden.

Ladung des Produktes auf das Gerät:

man belegt alle Körbe gleichmäßig mit dem Material, das zu dörren ist, und gibt sie dann in Stapeln, eventuell belegt man das Produkt weniger dicht, wenn die Quantität des Produktes nicht so groß ist; denn wenn Körbe fehlen oder leer sind, geht die meiste Luft durch die nicht besetzten Schichten verloren. Der Boden der Körbe ist groß wie 1½ Blatt Küchenpapier das als Isolierung zwischen Material und gelöchertem Boden verwendet werden kann, im Falle von Produkten, die kleiner sind als der Durchschnitt der Löcher (kleine Samen, Bienenpollen usw.). Man schließt beide Türen (die, dem Motor gegenüberliegende, hat nur die Funktion, den Eingang von Insekten zu vermeiden, die jedenfalls normalerweise durch die Zugluft davon abgehalten werden).

Trocknung

Mit dem Schalter den Thermoventilator einschalten. Mit dem Thermostat (an der niedrigsten Stufe) setzt man nur die elektrische Lüftung ein, die dadurch Luft mit Raumtemperatur hineinbläst. Mit dem Thermostat an der Höchststufe wird die Luft bis zu 15-20° über die Raumtemperatur geheizt. Der elektrische Ventilator muss während des ganzen Prozesses des Dörrens in Funktion sein weil dadurch die Bildung von Schimmel an den Produkten, die zu dörren sind, verhindert wird; hingegen kann man die Dauer der Einschaltung des Thermostats je nach Produkt (Dicke und Wassermenge) und klimatischen Bedingungen ändern, und so die Temperatur auf geeignete Weise regulieren, auch wenn man die Zeit des Dörrens beschleunigen will. In den ersten Stunden der Dörrzeit ist es besser den Thermostat einzuschalten (Höchststufe), um schnell die Feuchtigkeit an der Oberfläche zu entfernen, die leicht Schimmel erzeugen kann. Wenn die klimatischen Umstände es erlauben, kann man den Gebrauch der elektrischen Resistenz ausschalten, indem man den Thermostat auf die niedrigste Stufe stellt: dadurch verlängert sich die Zeit des Dörrprozesses, aber man reduziert (in beachtenswerter Weise) sehr den Elektrokonsum, weil der Elektroventilator allein nur sehr wenig elektrische Energie braucht. Man vermeide auf jeden Fall die Stauung von Feuchtigkeit an der Oberfläche, die durch die Einschaltung des Thermostats beseitigt wird. Während der Dörrzeit ist es angesagt, mindestens 2 mal am Tag die Körbe zu kontrollieren, um sich zu versichern, dass die Stücke der Produkte nicht am Boden oder aneinander kleben. Daher ist es gut, sie hie und da zu drehen. Man wird merken, dass die Produkte durch das Trocknen sehr an Volumen abnehmen, und so wird immer mehr Platz frei. Bevor man das getrocknete wegnimmt für die Konservierung, ist es ratsam, es für einige Zeit der warmen Luft auszusetzen (den elektrischen Widerstand einschalten) um sicher zu sein, eine perfekte Trocknung zu haben, hauptsachlich im Falle von feuchtem Klima.

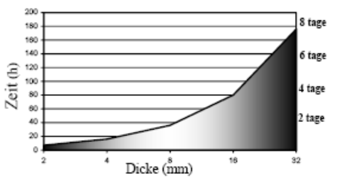
Konservierung

Das getrocknete Produkt kann in perfekter Weise konserviert werden ohne Additivstoffe. Es ist gut, dass die Konservierung fern von Feuchtigkeit und direktem Licht erfolgt, auch in einfachen Papiertüten oder Stoffsäckchen, Hauptsache in trockenem Raum oder in geschlossenen Gläsern oder Dosen. Wenn in korrekter Weise konserviert, kann das Produkt seine Eigenschaften über ein Jahr und mehr beibehalten.

Dörrzeit und Gebrauchshinweise

Die Dörrzeit hängt von vielen Faktoren ab: Gebrauch des Thermostats, Luftfeuchtigkeit, äußere Temperatur, Raumeigenschaft; aber der Hauptfaktor ist ohne weiteres die Dicke der frischen Produkte, die zu dörren sind, und ihre Anordnung in den Körben, die nur in einer einzigen Schicht erfolgen muss, aufeinandergelegte Schichten würden ein gleichmäßiges Dörren verhindern. Diese Tabelle kann maximale Hinweise für die Dörrzeit in bezug auf die Dicke geben. Wie man auf dem Schema sehen kann, wenige Millimeter Dicke, verlangt mehr Zeit für ein gutes Dörren. Wo es möglich ist, soll die Dicke zwischen 3 und 10 mm sein wie in der hellen Zone des Schema angezeigt ist.

Dicke (mm)	1	2	4	8	16	32
Zeit (h)	3	7	16	36	80	176



Es handelt sich nicht um genaue mathematische Formeln, die Werte können sich ändern; die Zeiten verkürzen sich bei günstigen Raumbedingungen, verlängern sich aber beträtlich bei ungünstigen Bedingungen (siehe den Paragraf NICHT günstige Bedingungen und nicht korrekter Gebrauch). Diese Regeln lassen sich nicht bei Blättern (Basilikum,Salbei usw.) anwenden, da sie von Natur aus Mechanismen gegen das Austrocknen haben. Die Dörrzeiten sind deshalb lang unangesehen von der Dicke. In jedem Fall erfordert das Dörren ohne Gebrauch von dem Trockner 2 mal so viel Zeit.

Nicht günstige Umstände

- Niedrige Raumtemperatur
- Hohe Luftfeuchtigkeit
- Früchte mit viel Wasser (z. B. Tomaten) oder ganze Früchte (Feigen Aprikosen usw.)

Nicht korrekter Gebrauch

- Gebrauch von dem Trockner in kleinen feuchten, und wenig gelüfteten Räumen (Keller, Waschküche)
- Stücke oder Scheiben: sie dörren in verschiedenen Zeitabständen.
- Produkte, die während des Dörrens nicht bewegt oder gewendet werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Der Trockner verlangt keine besondere Wartung; für die Reinigung empfiehlt man keine kratzenden Tücher oder Geräte zu benützen, die den ästhetischen Anblick kompromittieren könnten, und keine Lösungsmittel auf den Plastikanteilen. Man empfiehlt ein Tuch, das leicht mit Wasser oder neutralem Waschmittel befeuchtet ist. Regelmäßig soll man das Einsaugegitter kontrollieren, ob es frei ist von eventuellen Fäden oder Wolle, die normale Zirkulation der Luft verhindern würden. Die Körbe können auch mit sehr heißem Wasser und Waschmittel gewaschen werden, von Hand oder in der Geschirrspülmaschine.

agli spessori dei prodotti da essiccare, al loro grado di umidità iniziale e all'uso più o meno frequente della resistenza. Sono elementi favorevoli all'essiccazione: le temperature ambientali elevate, la bassa umidità relativa dell'aria (aria secca), gli spessori sottili del prodotto, la bassa umidità iniziale e la porosità di certi prodotti (funghi, melanzane, pasta fatta in casa), il riscaldamento dell'aria e ovviamente il suo continuo ricambio, garantito in ogni caso dall'essiccatore.

USO DELL'ESSICCATORE.

Collocazione.

Come ogni apparecchiatura elettrica, il gruppo termoventilante **non deve entrare a contatto diretto con acqua**, pertanto deve essere collocato a dovuta distanza da rubinetti, lavelli, vasche, piscine ed al riparo dalla pioggia o da qualsiasi spruzzo d'acqua. Durante il funzionamento, l'essiccatore espelle molta umidità, che non deve ristagnare nell'ambiente circostante per non rallentare o impedire l'essiccazione. E' quindi opportuno collocare l'essiccatore in una stanza sufficientemente ampia o comunque non ermeticamente chiusa. Evitare ambienti già umidi, quali lavanderie, cantine ecc…

Predisporre i prodotti per l'essiccazione

Lavare accuratamente in particolare i prodotti che si vorrà essiccare con la buccia. E' opportuno che la frutta sia fresca e non troppo matura. Tagliare il prodotto da essiccare nella pezzatura più conveniente mantenendo uno spessore il più possibile regolare per uniformare il tempo di essiccazione. Tenere presente che pezzature di spessore doppio richiedono tempi di essiccazione più che doppi, ma permettono di caricare una doppia quantità di prodotto nell'essiccatore a parità di lavoro di preparazione e disposizione del prodotto. Si consigliano spessori tra i 3 e i 15 mm; l'esperienza comunque orienterà verso la scelta migliore per ogni situazione. La buccia di alcuni frutti (mele, pere, prugne, uva…) può creare qualche complicazione, sia perché la sua naturale impermeabilità ostacola la traspirazione dell'umidità e quindi l'essiccazione, sia perché può ospitare (soprattutto quando la frutta è "biologica", non trattata chimicamente) invisibili uova di parassiti, che possono schiudersi anche dopo che il prodotto è stato essiccato, dato che DRY De Luxe / DRY-5 non lavora a temperature tali da sterilizzarlo. Si può rimediare a questi inconvenienti immergendo la frutta per breve tempo (30-60 secondi a seconda dello spessore della buccia e della consistenza della frutta) in acqua bollente, prima di tagliarla. Questo trattamento è particolarmente consigliato quando si voglia essiccare piccoli frutti senza tagliarli (ciliegie uva ecc…). Tenere presente anche che frutti e ortaggi tagliati a metà o in grossi pezzi con la loro buccia, specialmente se non scottata, tendono a raggomitolarsi chiudendo la polpa attorno ad essa, formando quindi dei nuclei di difficile essiccazione. Per evitare questo è sufficiente, dopo un primo appassimento, girare questi pezzi e tenerli con la buccia verso l'alto. In ogni caso frutti e ortaggi non assimilabili a erbe, foglie, fiori, possono essere, a seconda delle dimensioni, o lasciati interi (fagiolini, peperoncini, uva, piccoli funghi…), o divisi a metà ed eventualmente privati dei semi o del nocciolo (pomodori, albicocche, prugne, fichi…), o tagliati a fettine, spicchi, rondelle, o pezzetti.

Carico del prodotto nell'essiccatore

Si caricano tutti i cestelli distribuendo uniformemente il materiale da essiccare e inserendoli sulle guide di scorrimento, magari distribuendo in modo più rado se la quantità di prodotto è limitata; se infatti mancano cestelli o se ne lasciano di vuoti, la maggior parte dell'aria si disperderà attraverso gli strati non riempiti. I cestelli hanno il fondo adeguato alla misura di un foglio e mezzo di carta assorbente da cucina che può essere usata per isolare il materiale dal fondo forato in caso di prodotti di misura inferiore alla larghezza dei fori (piccoli semi, polline d'api, ecc.). Si chiudono entrambe le porte (quella opposta al motore ha la sola funzione di impedire l'ingresso di insetti, che comunque sono di solito dissuasi dal flusso d'aria).

Essiccazione

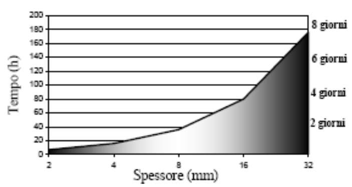
Accendere il gruppo termo-ventilante mediante l'apposito interruttore. Con il termostato al minimo si aziona la sola elettroventola che immetterà così aria a temperatura ambiente. Con il termostato al massimo l'aria viene riscaldata di 15-20 gradi sopra la temperatura ambiente. **L'elettroventola deve funzionare durante tutto il processo di essiccazione**, perché ha la funzione di arieggiare continuamente i prodotti da essiccare per impedire la formazione di muffe, mentre si possono variare i tempi di inserimento della resistenza e quindi la temperatura di esercizio regolando opportunamente la manopola del termostato, secondo il tipo di prodotto (spessore e quantità d'acqua contenuta), delle condizioni climatiche o comunque quando si voglia accelerare i tempi di essiccazione. Nelle prime ore del processo di essiccazione è opportuno tenere la resistenza accesa (termostato al massimo) per eliminare velocemente l'umidità superficiale, che può portare alla formazione di muffe. Se le condizioni climatiche sono favorevoli si può, abbassando il termostato, limitare o eliminare l'uso della resistenza elettrica: così facendo si allungano i tempi del processo di essiccazione, ma si riducono notevolmente i consumi perché la sola elettroventola assorbe una quantità molto limitata di energia elettrica. Si eviti comunque il ristagno di umidità superficiale, che va eliminata alzando il termostato per inserire la resistenza. Mano a mano che l'essiccazione procede è opportuno controllare i cestelli almeno 2 volte al giorno per accertarsi che i pezzi del prodotto non aderiscano al fondo o tra loro. Per questo conviene ogni tanto muoverli o rigirarli. Si noterà che il prodotto subirà un notevole calo di volume col procedere dell'essiccazione, lasciando spazi vuoti sempre più ampi. Prima di togliere l'essiccato da conservare è consigliabile esporlo un po' di tempo all'aria calda inserendo la resistenza elettrica per avere la certezza di una perfetta essiccazione, specie in caso di clima umido.

Conservazione

Il prodotto essiccato è perfettamente conservabile senza aggiunta di additivi. È opportuno che la conservazione avvenga al riparo dall'umidità e dalla luce diretta, anche in semplici sacchetti di carta o tela purché riposti in ambiente asciutto, oppure in vasi di vetro o recipienti chiusi.Se conservato correttamente il prodotto può mantenere le sue caratteristiche per tutto l'anno e anche oltre.

Tempi di essiccazione e condizioni d'uso

Spessore (mm)	1	2	4	8	16	32
Tempo (h)	3	7	16	36	80	176



Il tempi di essiccazione dipendono da molti fattori quali uso del termostato, umidità dell'aria, temperatura esterna, tipologia di ambiente; ma il fattore più rilevante è senz'altro lo spessore dei prodotti freschi che si vogliono essiccare e la loro disposizione sui cestelli, che deve essere su un unico strato, evitando sovrapposizioni che impedirebbero l'essiccazione uniforme. Questa tabella può fornire una indicazione di massima per i tempi di essiccazione in rapporto agli spessori. Come si nota dal grafico, un aumento di pochi millimetri di spessore provoca un notevole incremento del tempo necessario per una buona essiccazione. Ove il prodotto lo consenta, gli spessori consigliati vanno dai 3 ai 10 mm, indicati dalla zona più chiara del grafico.

Non si tratta di formule matematiche esatte, tali valori possono variare

notevolmente a seconda delle condizioni ambientali; i tempi diminuiranno con condizioni ambientali più favorevoli, ma aumenteranno **anche in modo rilevante** in condizioni avverse *(vedere il paragrafo Condizioni NON favorevoli ed uso non corretto).* Tali regole non si possono applicare alle foglie (basilico, salvia etc.) in quanto esse sono dotate di dispositivi naturali contro la disidratazione. I tempi di essiccazione saranno pertanto elevati indipendentemente dallo spessore. In ogni caso l'essiccazione naturale senza l'utilizzo dell'essiccatore richiede tempi di 2/3 volte superiori.

Condizioni non favorevoli

• Bassa temperatura ambiente
• Elevata umidità relativa dell'aria
• Frutti molto acquosi (es. pomodori) o interi (fichi, albicocche etc.)

Uso non corretto

• Utilizzo di DRY De Luxe / DRY-5 in ambienti piccoli, umidi o poco arieggiati (cantina, lavanderia etc.)
• Pezzi o fette di spessore non uniforme: si seccheranno in tempi molto diversi tra loro
• Prodotto non smosso o girato durante l'essiccazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'essiccatore non richiede particolari attenzioni; per la pulizia si raccomanda comunque di non utilizzare panni abrasivi o attrezzi che ne possano compromettere l'aspetto estetico, né solventi sulle parti in plastica. Si consiglia l'utilizzo di un panno lievemente inumidito con acqua e/o detergente neutro. Controllare periodicamente che la griglia di aspirazione sia libera da eventuali filacci e lanugine, che compromettono la normale circolazione d'aria. I cestelli possono essere lavati con acqua anche molto calda e detersivo, sia a mano che in lavastoviglie.

IMPORTANTE

Non rimuovere in nessun caso la protezione delle parti elettriche nel gruppo termoventilante.
Non usare acqua direttamente sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
Non immergere in acqua il gruppo termoventilante.
Per qualsiasi operazione disinserire comunque il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
Utilizzare esclusivamente cavi di alimentazione TRE SPADE.

ENGLISH

WARNING

Before any operation, read carefully the GENERAL ADVICES, they contain important safety notes. **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE -** shall not be held responsible for incomplete or incorrect translations of these instructions into different languages.

GENERAL ADVICES

1. Read carefully all the information in this manual, they are very important notes for your safety in installation, use and maintenance of the dryer. Keep this manual for further reading and make it available to the people operating with the dryer.
2. After removing the packaging, make sure of structure integrity of the dryer. In any doubt, don't use the dryer and contact your reseller. Packaging elements are not to be leaved to children's hand, for they can be dangerous.
3. Before plugging the dryer, make sure that the power specifications on the fan label are the same of your electric power net.
4. Do not insert any object in the electric fan block.
5. This machine has to be used only for its designed purpose, that is drying. Every other use is not proper, therefore dangerous. The manufacturer cannot be considered responsible for damages caused by improper or unreasonable use.
6. Few rules have to be followed using every electric apparel, particularly:
   - DO NOT TOUCH THE ELECTRIC FAN BLOCK WITH WET OR DAMP HANDS
   - DO NOT LEAVE THE DRYER EXPOSED TO RAIN OR ANY WEATHER
   - DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE DRYER WITHOUT SURVEILLANCE
   - DO NOT PULL THE POWER PLUG OR THE DRYER TO UNPLUG THE CABLE
7. Do not use the dryer in proximity of bathtubs, swimming pools, showers, or any water.
8. Keep the dryer at least at 50 cm from flames or flammable objects or substances.
9. For any operation on the electric components contact the seller.
10. Verify every time before operating that the input and output strims on the fan block are not obstructed by objects ,dust, etc.

INTRODUCTION

DRY De Luxe / DRY-5 is a small dryer, specify designed in size and capabilites for domestic use. With the air moved by the electric fan and in case heated by a resistance, drying times and operations on the products will be much shorter and easier. DRY De Luxe / DRY-5 **is not to be considered as a drying oven, but as an instrument to speed and improve the natural drying process, with environmental or lightly heated air (15-20 C° over environment).** DRY De Luxe / DRY-5 guarantees an optimum drying of the products, eliminating only water and preserving intact flavours and organoleptic characteristics of fresh products. Since the products able to be dried are many, DRY De Luxe / DRY-5 can be useful in every season, but especially in summer and fall, when fruits, vegetables, mushrooms and herbs are in the best shape. Many natural products can be dried, experience and personal taste will make you choose your preferences. Anyway some basic rules (further exposed) are to be followed, but they can be considered advices and proposals that everybody will be able to modify and adapt on their own needs. All people keen on nature and natural farming end preservation methods will find in DRY De Luxe / DRY-5 a strong ally, that will give pleasures and satisfactions with large time and money saving, if used properly and continuously.

Description

DRY De Luxe / DRY-5 is composed :

1. A container (tunnel) with almost square section, in which the drying drawers are inserted on independent lanes;
2. A mobile door, that incorporates the electric fan moving the air in the tunnel, and one electric resistance with an adjustable thermostat, used to speed up the process and make it safe even at night and when low temperature and high air humidity are present (particularly with watery products or in the phase just before the picking up of the dried product);

6. Bei Verwendung jedes elektrischen Gerätes müssen einige Regeln berücksichtigt werden, im besonderem:
   - DAS GERÄT NIEMALS MIT FEUCHTEN ODER NASSEN HÄNDEN BERÜHREN.
   - LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT DER WIRKUNG DES WETTERS AUSGESETZT
   - SORGEN SIE DAFÜR, DASS DAS GERÄT NICHT VON KINDERN ODER UNFÄHIGEN PERSONEN, OHNE AUFSICHT, BENUTZT WIRD.
   - ZIEHEN SIE NIEMALS DIREKT AM KABEL ODER AM GERÄT UM ES VOM KABELNETZ ZU TRENNEN.
7. Das Gerät niemals im Badezimmer oder neben Badewanne, Waschbecken, Schwimmbäder usw. verwenden.
8. Halten Sie das Gerät mindestens 50 cm entfernt von entzündbaren Gegenständen und Materialien.
9. Für die eventuelle Reparatur von elektrischen Komponenten wenden Sie sich an den Verkäufer.
10. Vor jeder Zündung verifizieren Sie dass die Absaugespalten (Thermoventilatoranlage) und die Ausgangsspalten (Türchen) nicht durch Gegenstände, Pulver usw. verstopft sind.

PRÄSENTATION

Dry De Luxe/Dry-5 ist ein kleines Dörrgerät, das nach Maß und Leistung für Familiennutzung entwickelt wurde.
Durch seinen elektrischen Lüfter und die thermoelektrische Luftheizung wird die Dörrzeit gekürzt und die dazu erforderliche Arbeit vermindert Dry De Luxe/Dry-5 **soll auf jeden Fall nicht als ein Zwangdörrofen angesehen werden, sondern als ein Mittel um das Dörren durch Naturluft oder wenig erhitzte Luft (15° – 20° C über Raumtemperatur) zu erleichtern.** Dry De Luxe/Dry-5 versichert das optimale Dörren der Produkte, da das Gerät nur Wasser entzieht. Es behält das originelle Aroma und die organoleptischen Eigenschaften der frischen Produkte. Durch die Vielseitigkeit der dörrfähigen Produkte und Stoffe kann Dry De Luxe/Dry-5 in jeder Jahreszeit benutzt werden, aber besonders im Sommer und Herbst, wann es eine Menge Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter gibt. Viele Produkte können durch Dörren haltbar gemacht werden. Die persönliche Erfahrung und Geschmack werden natürlich die Wahl treffen. Jedenfalls ist es empfohlen auf einige weiter unten beschriebene allgemeine Regeln zu achten. Es sind einfache Vorschläge, die man mit seiner eigenen Erfahrung bereichern kann. Alle die, die Natur und die biologischen Anbau- und Aufbewahrungstechniken lieben, werden in Dry De Luxe/Dry-5 einen guten Verbündeten finden. Korrekt und laufend benützt, wird Dry De Luxe/Dry-5 große Befriedigung anbieten und eine Menge Zeit und Geld sparen lassen.

Beschreibung

Der Trockner besteht aus:

1. ein quadratförmiger Behälter (Tunnel), wo die Dörrkörbe Platz finden. Sie werden in Stapeln aufeinandergelegt;
2. eine mobile Tür mit einem elektrischen Ventilator, der die Luft durch die Körbe führt; dieser hat einen Widerstand eingebaut, der durch einen Thermostat reguliert wird. Der Widerstand beschleunigt den Dörrprozess und gewährleistet ihn auch bei Nacht und bei kaltem oder feuchtem Wetter (das besonders auch mit feuchten Produkten);
3. eine zweite mobile Tür um die andere Öffnung zu schließen. Diese Tür hat viele kleine Löcher um die Luft durch zu lassen, aber nicht die Insekten;
4. Körbe in denen das Dörrmaterial gelegt werden kann; sie sollen in Stapeln gestellt werden. Das Baumaterial der Körben ändern von dem gekauten Modell

Äußerer Schnitt misst 27x27 cm; innerhalb des Tunnels ist der Schnitt 25x21 cm, wobei die Länge und das Gewicht je 46 cm und 5.5 Kg. Die Körbe sind 24x35x4 cm groß. Der Widerstand hat eine Stärke von 480 Watt und seine Funktion wird durch einen Thermostat reguliert.

ALLGEMEINE DÖRRNORMEN

Mit DRY De Luxe/ Dry-5 kann man alles, was durch die Sonne oder durch die Luft getrocknet werden kann, dörren, insofern es in den Körben und im Tunnel Platz findet. Das ist möglich besonders mit Gemüse, Obst, Gewürz- und Heilkräuter. Aber es ist auch nützlich für andere Produkte wie zum Beispiel hausgemachte Nudel, Blütenstaub, Safran, Laborprodukte, kleine Tonwerke, Fleisch, Fisch usw. Das Dörren erfolgt durch Naturluft oder durch, von einem elektrischen Widerstand, angewärmte Luft; auf jeden Fall immer in einem optimalen Zustand, so dass die Belastungen, von Naturluft produziert, vermieden werden: das Dörren wird vor Insekten, vor plötzlichen Wetterveränderungen und vor direkten Sonnenstrahlen geschützt; jeder Kräuterkundige oder Mycologe würde empfehlen diese Zustände zu vermeiden, um das Aroma der Nahrungsmittel zu erhalten. Wir können nicht jede dörrbare Pflanze beschreiben, deswegen werden wir im nächsten Abschnitt einige allgemeine Empfehlungen geben, die dann durch Analogie ausgeweitet werden können. Wir empfehlen dass jedes Nahrungsprodukt vor dem Dörren richtig vorbereitet und gewaschen wird, so dass es dann ohne weitere Behandlung, bereit für die Nützung, aus dem Dörrgerät kommt. **Die Dörrzeiten wechseln in Beziehung mit der Luftfeuchtigkeit, mit der Dicke der Produkte, mit der Anfangsfeuchtigkeit derselben und der mehr oder weniger Nützung des elektrischen Widerstands.** Positive Dörrbedingungen: hohe Raumtemperatur, niedrige relative Luftfeuchtigkeit (trockene Luft), Produkte in dünnen Scheiben, niedrige Feuchtigkeit des Produktes, seine mögliche Porosität (zum Beispiel Pilze, Auberginen, hausgemachte Nudel), die Erhitzung der Luft und seine durchgehende Auswechslung, auf jeden Fall durch den Trockner gesichert.

TROCKNERSGEBRAUCH

Standort dem Trockner Wie jedes elektrische Gerät, soll der DRY De Luxe/DRY-5.
Thermolüfter nie in direktem Kontakt mit Wasser kommen; DRY De Luxe/DRY-5 muss ausreichend weit von Badewanne, Waschbecken, Schwimmbädern usw., gestellt werden und vor Regen oder Wasserspritzer geschützt werden. Während des Betriebs, produziert der Trockner viel Feuchtigkeit, die sich nicht im Raum anstauen soll, um das Dörren nicht zu verhindern. Es ist geeignet den Trockner also in einen Raum zu stellen, der ziemlich groß oder mindestens nicht hermetisch geschlossen ist. Es eignet sich nicht, einen feuchten Raum, wie zum Beispiel einen Keller oder eine Waschküche usw. zu benützen.

Zubereitung der Produkte zum Dörren

Waschen Sie alle Produkte gut, besonders die Früchte, die man mit der Schale dörren will. Die Früchte sollen frisch und nicht zu reif sein. Schneiden Sie das Produkt in Stücke von einer geeigneten Größe, mit einer regelmäßigen Dicke, so dass die Dörrzeit so gleichwertig wie möglich wird. Doppelte Dicke bringt als Folge mehr als doppelte Dörrzeit, aber ermöglicht eine doppelte Produktmenge auf den Trockner zu laden, mit derselben Arbeitszeit. Wir empfehlen Dicke zwischen 3 und 15 mm; Die Erfahrung wird nach und nach zur besten Wahl führen. Die Schalen einiger Früchte (wie zum Beispiel Äpfel, Birnen, Pflaumen, Trauben...) können einige Komplikation bewirken, da ihre natürliche Dichtheit die Wasserströmung verhindert und weil sie Parasiteneier beherbergen können (das passiert besonders mit „Bioprodukten", die nicht chemisch bearbeitet sind), die nach oder während des Dörrens schlüpfen können, weil der Trockner arbeitet mit einer Temperatur, die niedriger ist als die Sterilisations- Temperatur. Man kann diese Probleme verhindern, indem man die Früchte für geringe Zeit (30 – 60 Sekunden,

gantelet du thermostate, selon le type de produit (épaisseur et quantité d'eau contenue), de conditions climatiques (humidité relative de l'air) ou en tout cas quand on veuille accélérer les temps de desséchement. Dans les premières heures du procès de desséchement il est opportun tenir la résistance allumée (thermostate au maximum) pour éliminer rapidement l'humidité superficielle, qui peut porter à la formation de moisis. Si les conditions climatiques sont favorables on peut, en abaissant le thermostate, limiter l'usage de la résistance électrique: en si faisant on étend les temps du procès de desséchement, mais on abaisse considérablement les consommations parce que le seul électro-éventoir absorbe une quantité très limité d'énergie électrique. On doit cependant prêter plus d'attention à la formation de moisis, en espèce dans les produits les plus aqueux et de plus grande épaisseur. Pendant que le desséchement procède est opportun contrôler les corbeilles au moins 2 fois au jour pour vérifier que les morceaux du produit n'adhèrent pas au fond ou entre eux. Il faut remarquer que le produit subira une chute considérable de volume. Il est conseillé de tourner les morceaux de temps en temps. Avant d'enlever le desséché à conserver il est conseillé de l'exposer un peu de temps à l'air chauffé en allumant la résistance électrique pour avoir la certitude d'un desséchement parfait, en espèce dans le cas d'un climat humide.

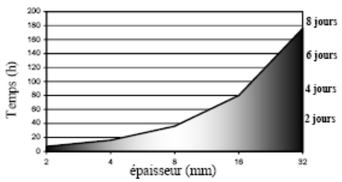
Préservation

Le produit desséché peut être préservé parfaitement sans l'addition d'additifs. Il est opportun que la préservation arrive à l'abri de l'humidité et de la lumière directe, aussi dans de simples sacs de carte ou de toile pourvu qu'ils soient placés dans un ambiant sec, ou dans de pots de verre ou de récipients fermés. Si conservé correctement le produit peut maintenir ses caractéristiques pour tout l'année et au delà aussi.

Temps de desséchement et conditions d'usage

Les temps de desséchement varient en rapport à humidité et température de l'air, à l'usage plus ou moins fréquent de la résistance, au type d'ambience; mais le facteur plus important est sans doute l'épaisseur du produit frais qu'on veut dessécher et sa distribution dans les tiroirs, qui doit être en couche unique, sans superpositions (qui empêcheraient un desséchement uniforme). Ce tableau peut donner une indication approximative des temps de desséchement en rapport aux épaisseurs. Comme on peut voir dans le graphique, un augmentation de peux millimètres d'épaisseur provoque un notable augmente du temps nécessaire à un correct desséchement. Où le produit le consentit, les épaisseurs conseillés vont de 3 à 10 millimètres, indiqués dans la zone plus claire du graphique.

Épaisseur (mm)	1	2	4	8	16	32
Temps (h)	3	7	16	36	80	176



Il n'y a pas de formules mathématiques exactes, les valeurs peuvent changer beaucoup en rapport aux conditions ambientales; les temps diminuent si les conditions sont favorables, mais augmentent (quelque fois beaucoup) dans de conditions adverses (lire les paragraphes "Conditions pas favorables" et "Usage incorrect"). On ne peut pas appliquer ces règles aux feuilles (basilic, etc.) car elles sont dotées de dispositifs naturels contre le desséchement. Les temps seront donc élevés indépendamment du épaisseur. En tout cas le desséchement naturel sans l'usage de DRY De Luxe / DRY-5 demande de temps 2/3 fois supérieurs.

Conditions pas favorables

• Basse température dans l'ambience.
• humidité de l'air élevée.
• Fruits avec beaucoup d'eau (tomates, etc.) ou entiers (figues, abricots, etc.)

Usage incorrect

• Usage de DRY De Luxe / DRY-5 dans d'ambients petits, humides ou sans èchange d'air (caves, lavanderies, etc.)
• morceaux d'épaisseur pas uniforme: ils se dessécheront en temps très differents entre eux.
• Produit pas mû ou tourné pendant le desséchement.

PROPRETE ET ENTRETIEN

DRY De Luxe / DRY-5 ne demande pas de prudences spéciales, pour la propreté il est recommandé cependant de ne pas utiliser de tissus ou des outils abrasifs qu'en puissent compromettre l'apparence esthétique, ni de dissolvants sur les parties en matière plastique. Il est conseillé l'utilisation d'un tissu légèrement humecté avec d'eau et/ou détergent neutre. Contrôler périodiquement que le gril d'aspiration soit libre d'éventuels filoches et duvet, qui peuvent compromettre la normale circulation d'air. Les corbeilles peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

⚠ IMPORTANT

Ne pas remuer dans aucun cas la protection des parties électriques dans le ventilateur.
Ne pas utiliser d'eau directement sur l'appareil ou dans ses voisinages immédiats.
Ne pas immerger dans l'eau le ventilateur.
Pour n'importe quelle opération détacher la fiche de la prise de courant.
N'utiliser que de câbles d'alimentation Tre Spade

DEUTSCH

⚠ WICHTIG

Vor der Anwendung, lesen Sie den Abschnitt "ALLGEMEINE WARNHINWEISE" wo wichtige Anmerkungen über die Sicherheit erklärt sind. **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE -** übernimmt keinerlei Verantwortung für unvollständige oder fehlerhafte Übersetzungen dieser Anleitung in andere Sprachen.

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

1. Lesen Sie sorgfältig die in dieser Broschüre enthaltenen Warnhinweise, weil sie wichtige Auskünfte über die Installation-, Betrieb- und Wartungssicherheit enthalten. Bewahren Sie diese Broschüre für mögliche weitere Einsichten auf.
2. Nach dem Auspacken die Unversehrtheit des Gerätes feststellen. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht und wenden sich an den Händler. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da es Gefahrenquelle werden kann.
3. Vor dem Anschließen des Gerätes versichern Sie sich, dass die Daten des metallischen Schildes neben der Seriennummer mit denen im Leitungsnetz übereinstimmen.
4. Legen Sie nicht Gegenstände ins Innere der Thermoventilatoranlage ein.
5. Dieses Gerät nur für den zweckbestimmten Gebrauch verwenden, und zwar zum Dörren. Jeder andere Gebrauch ist gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schaden, der bei Missbrauch des Geräts entstanden ist.

3. another mobile door, closing the other side of the tunnel. This door is equipped with small holes that allow the air to flow and prevent bugs from entering the tunnel;
4. drying drawers, where the products will be posed to dry; the number and the material of the drawers depends on the model

Maximum external section is 27x27; the internal section of the tunnel is cm 25x21, besides length and weight are cm 46/kg 5,5 The drawers are cm 24x35x4h.The resistance has an input power of 480 watt and is adjustable with a thermostat.

GENERAL DRYING RULES

DRY De Luxe / DRY-5 can dry all that can be dried with open air and sun, for instance most varieties of fruits, vegetables, mushrooms, medicinal herbs. DRY De Luxe / DRY-5 can be useful also for drying processes of pasta, pollen, saffron, laboratory products, clay compositions, meat, fish, etc. The drying process occurs with natural or lightly heated air: anyway always in optimum conditions, avoiding the problems of open air drying; bugs, changing weather conditions, direct sun rays, are all factors that experts advice to avoid, to preserve flavours and properties of many foods and the substances of medicinal herbs. All products must be washed and prepared before drying, to have them ready without further treatments. **Drying times can vary in relation to many factors, for instance air humidity, thickness of the products, water contained in the substances, use of the resistance.** Favourable drying elements are: high environmental temperature, low humidity (dry air), thickness of the products, low starting humidity and rough surface of many products (mushrooms, aubergines, home made pasta), air heating and changing (guaranteed by DRY De Luxe / DRY-5)

USE OF DRY De Luxe / DRY-5

Setting DRY De Luxe / DRY-5

Like any other electrical machine, DRY De Luxe / DRY-5 's **electrical fan must be kept out of water contact**; DRY De Luxe / DRY-5 has to be placed far from sinks, bathtubs, swimming pools, and must be kept safe from rain and any water flux. While operating, DRY De Luxe / DRY-5 will produce wet air, that must be eliminated to avoid the drying process to stop or slow down. Therefore DRY De Luxe / DRY-5 has to be placed in a wide and open room, anyway not in a closed one. Avoid damp rooms like washing-rooms or dungeons. DRY De Luxe / DRY-5 can be placed on every kind of table or even on the floor.

Getting products ready for drying

Wash carefully every product, mainly the ones with peel. Fruits and vegetables have to be fresh and not too ripened. Cut the products in the most useful way, keeping a regular thickness to have the same drying period among the pieces. A double thickness will require more than a double time, but will allow a double quantity of product in the dryer in the same time for cutting and disposing. Best tested sizes are between 3 and 15 mm; experience will be the best teacher for every different situation. The peel of some products (apples, peers, grapes…) can create some complications, because is naturally design to block water in the fruit and because it is the natural environment for the eggs of parasites; the eggs can open even after the drying process has occurred; DRY De Luxe / DRY-5 in fact does not operate at high temperature, to preserve the properties of the products. This problems can be solved putting fruits in boiling water before cutting for a VERY short time (30-60 seconds, depending on the thickness of the peel). Half cut fruits and vegetables with peel tend to fold on themselves during the process, specially if not boiled. To prevent this, after a short period of pre-drying, turn upside down the pieces and dry them with the peel up. Anyway fruits and vegetables can be left uncut (small mushrooms, chilly peppers…) can be cut in halves after eliminating seeds and water (tomatoes, pruins…) or can be cut in pieces, slices or in any other way.

Loading the products in the dryer

All drawers must be filled, uniformly distributing the products on all their surface; if some drawers are missing, most of the air will disperse in the empty space. The bottom of the drawers can be covered with kitchen absorbing paper, if the products are smaller than the holes (small seeds, pollen, etc.) After inserting the drawers on their lanes, close both the doors (the bottom door has the function of preventing bugs from enter, even if the air flux should be enough to that purpose).

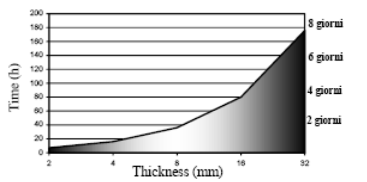
Drying

Turn on the electric fan with the switch. With the thermostat set on idle, the electric fan will work alone, throwing in air at room temperature. With higher sets on the thermostat, the air will be heated until 15-20 degrees more than room temperature. **The electric fan has to work during all the drying process**, because it has the function of airing the products to avoid production of moulds; the use of the resistance can be moderated (and so the inner temperature) properly adjusting the thermostat knob, in accordance with the product (thickness and inner water), weather conditions or anytime you need to speed up the process. In the first hours of the drying process the use of the resistance is strongly recommended (thermostat on maximum) to eliminate quickly surface humidity and avoid the formation of moulds. If weather conditions are favourable it is possible to reduce the use of the resistance setting a lower adjustment on the knob: drying times will extend, but power consumption will be strongly reduced because the electric fan absorbs a minimum quantity of energy. Anyway avoid the stagnation of surface humidity using the resistance. The process must be checked at least twice a day, to prevent products from sticking on the drawers or between themselves. To avoid this, move them and turn them around every now and then. During the process the products will strongly reduce their volume, leaving more room for fresh products. Before removing the products, we recommend to expose them to hot air using the resistance, to make sure the drying process is complete especially in damp weather conditions.

Preservation

Dried products can be preserved as they are, without any other precaution. Products must be stocked far from humidity and light, even using small paper or plastic bags in dry environment, or in closed glass containers. If properly stocked, products can be preserved for more than a year.**Drying times and conditions**

Thickness (mm)	1	2	4	8	16	32
Drying time (h)	3	7	16	36	80	176



Drying times depend on many factors like the use of thermostat, air humidity, room temperature; the most important factor is thickness of the products to dry and the way they are disposed on the racks; products must be on one level, avoiding overlapping to have a uniform drying process. This table can give some indications for drying times in accordance with thickness. As it can be seen from the graphic, a little increase of thickness causes a large increase of needed drying time. If the nature of product allows, thickness should be kept between 3 and 12 mm, shown by the white zone in the graphic. **These are not mathematic formulas**, this values can sensibly vary according to environmental

conditions; drying times will decrease with favourable conditions, but will hardly increase in adverse conditions *(see paragraph Adverse conditions and Incorrect use).* These terms cannot be applied to leaves and spices (basil, sage, parsley etc.) because they are equipped with natural devices against dehydration, therefore drying times will always be long and will not depend on thickness. Anyway, natural drying without using DRY De Luxe / DRY-5 will be three or four times longer.

Adverse conditions

- Low environmental temperature
- High air humidity
- Watery products (inst. tomatoes) or whole products (figs, apricots, etc.)

Incorrect use

- Using DRY De Luxe / DRY-5 in small rooms, wet or bad aired (washing-rooms, dungeons, etc.)
- Pieces or slices cut in different thicknesses: they will dry in different times
- Product not shifted and turned during the process

CLEANING AND MAINTENANCE

DRY De Luxe / DRY-5 does not require particular maintenance; do not use abrasive products or objects that can damage the appearance, nor solvents on the plastic parts. Use a humid cloth with a neutral detergent to clean the parts. Check the protection grid of the fan, to make sure that dust or objects do not stop the air flux. The drawers can be washed with hot water and dish detergent, even in the dishwasher.

WARNING

Do not remove the protection of the electric components in the electric fan.
Do not use water on the dryer or close to it.
Do not use water on the electric fan.
Before any cleaning or maintenance operation, unplug the power cable.
Use only Tre Spade electric cables.

FRANÇAIS

IMPORTANT

Avant d'effectuer n'importe quelle opération, lire le paragraphe AVERTISSEMENTS GENERALS dans lequel sont reportées notes importantes sur la sécurité. La société **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE -** ne saurait être tenue pour responsable de la traduction incomplète ou imprécise de ce manuel dans d'autres langues.

AVERTISSEMENTS GENERALS

1. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent opuscule, car ils fournissent informations importants regardants la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien. Conserver soigneusement cet opuscule pour toute ultérieure consultation
2. Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intègre. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur. Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissé à la portée des enfants car il s'agit de sources potentielles de danger.
3. Avant de connecter l'appareil, vérifier que les données reportées sur la plaque métallique près du numéro de série correspondent à celles du réseau électrique.
4. Ne pas introduire d'objet à l'intérieur du ventilateur.
5. Cet appareil devrait être destiné seulement à l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire le desséchement. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable des dommages éventuels dérivés d'un usage impropre, erroné et déraisonnable.
6. L'usage d'un appareil électrique demande l'observation de quelques règles fondamentales, particulièrement:
   - NE PAS TOUCHER LE VENTILATEUR AVEC LES MAINS MOUILLEES OU HUMIDES
   - NE PAS LAISSER L'APPAREIL EXPOSE' AUX AGENTS ATMOSPHERIQUES
   - NE PAS PERMETTRE QUE L'APPAREIL SOIT UTILISE' PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANC
   - NE PAS TIRER LE CABLE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL-MEME POUR DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.
7. Ne pas utiliser l'appareil près de douches, éviers, piscines etc.
8. Maintenir l'appareil à une distance d'au moins 50 cm d'objets ou de substances inflammables.
9. Pour l'intervention technique, y compris le remplacement du cable d'alimentation, adressez-vous au détaillant (ou à personnel qualifié)
10. Avant chaque allumage vérifier que les fissures d'aspiration de l'air (ventilateur) et ceux-là de sortie (la petite porte) ne soient pas encombré par objets, poussière, etc.

PRESENTATION

DRY De Luxe / DRY-5 est un petit séchoir, étudié dans les mesures et dans le prestations pour un usage familier.

Avec l'air mûe par un électro-éventoir et à l'occurrence chauffé par une résistance électrique on réduit beaucoup, par rapport aux méthodes traditionnelles, soit le temps de desséchement, soit le travail pour le suivre correctement. DRY De Luxe / DRY-5 **n'est pas cependant à considérer un four de desséchement forcé, mais un outil pour faciliter et abréger le desséchement avec l'air naturel ou légèrement réchauffé (15-20 degrés au delà de la température ambiant).** En plus pour conserver intacts tous les goûts des nourritures et les propriétés organolectiques, aromatiques et thérapeutiques des herbes, DRY De Luxe / DRY-5 agit en maintenant les substances à l'abri des insectes et des rayons directs du soleil. La multiplicité des produits et des substances desséchables rend DRY De Luxe / DRY-5 utilisable pratiquement dans chaque période de l'année, mais particulièrement d'été, lorsque abondent les légumes, les fruits, les champignons, les herbes. Beaucoup de produits végétales peuvent être conservés avec le desséchement, même si la pratique, l'expérience et le goût personnel feront orienter les choix plus vers quelques que vers d'autres. De toute façon il convient se conformer à quelques règles générales exposées plus avant, qui doivent être considérées seulement des suggestions; chacun pourra apporter d'améliorations ou de variantes, fruit d'expérience personnelle ou fantaisie. Tous les passionnés de la nature et des méthodes naturelles de culture et de préservation trouveront dans DRY De Luxe / DRY-5 un allié valide que, utilisé correctement et continuellement, leur donnera de satisfactions considérables, avec d'économies considérables en temps et argent.

Description

DRY De Luxe / DRY-5 se compose de:

1. un récipient (le tunnel) à la section carrée dans lequel viennent placés les tiroirs de desséchement
2. une porte mobile, à l'intérieur de laquelle sont appliquées un électro-éventoir, qui pousse l'air à travers les tiroirs dans le tunnel, et la résistance électrique pour la réchauffer dans le cas de conditions climatiques défavorables ou quand on veuille accélérer ou rendre plus sûr le procès de desséchement (particulièrement avec de produits très aqueux ou dans la phase qui précède la collection du produit desséché);
3. une deuxième porte mobile pour fermer l'autre ouverture du tunnel. Cette porte est fournie de petits trous pour consentir le passage de l'air mais pas des insectes;
4. des tiroirs troués pour y placer le matériel à dessécher, qui doivent être arrangés à l'intérieur du tunnel; le nombre et le matériel des tiroirs est différent pour les différents modelès

La plus grande section au dehors est de cm 27x27; l'intérieur du tunnel a une section de cm 25x21, pendant que la longueur et le poids sont de cm 46 et kg 5,5. Les tiroirs mesurent cm 24x35x4 chaque. La résistance est de 480 watt et son allumage est réglé d'un thermostate.

REGLES GENERALES DE DESSECHEMENT

Avec DRY De Luxe / DRY-5 on peut dessécher tout ce qu'est desséchable à l'air ou au soleil, limitativement aux dimensions des corbeilles et du tunnel. Et cela est possible avec la plupart des espèces de fruit, de légumes, de d'herbes aromatiques et officinales. Mais il est utile aussi pour d'autres produits comme les pâtes faites en maison, le pollen d'abeilles, le safran, produits de laboratoire, petites compositions d'argile, viande, poisson, etc. Le desséchement arrive avec l'air naturel ou légèrement réchauffé par une résistance électrique: de toute façon dans des conditions toujours optimales qui évitent les inconvénients du desséchement en plein air, il arrive c'est à dire à l'abri des insectes, des changements climatiques imprévus et des rayons directs du soleil, que chaque bon herboriste conseillera d'éviter por ne pas altérer les arômes et les caractéristiques de nombreuses substances alimentaires. Ne pouvant pas nous arrêter sur chaque espèce végétale desséchable, nous donnerons quelques suggestions générales à étendre pour analogie. Il est à conseiller que chaque produit alimentaire soit bien préparé et lavé avant d'être desséché, pour l'avoir puis prêt à l'usage dans chaque moment, sans plus amples traitements. **Les temps de desséchement varient en rapport à l'humidité de l'air, aux épaisseurs des produits à dessécher, au degré initial d'humidité des produits et à l'usage plus ou moins fréquent de la résistance.** Sont des éléments favorables au desséchement: les températures d'ambiance élevées, la basse humidité relative de l'air (air sec), les épaisseurs minces du produit, la basse humidité initiale et la porosité de certaines produits (les champignons, les oeufs, pâtes faites en maison), le chauffage de l'air et évidemment son échange continu, garanti de toute façon par DRY De Luxe / DRY-5.

USAGE DE DRY De Luxe / DRY-5

Collocation de DRY De Luxe / DRY-5

Comme chaque appareil électrique, le groupe ventilateur de DRY De Luxe / DRY-5 **ne doit pas entrer à contact direct avec l'eau,** DRY De Luxe / DRY-5 **devrait être si placé à la distance due de robinets, éviers, bains, piscines et à l'abri de la pluie ou de n'importe quel jet d'eau.** Pendant l'opération, DRY De Luxe / DRY-5 expulse beaucoup d'humidité, qui ne doit pas stagner dans l'environnement pour ne pas ralentir ou empêcher le desséchement. Il est donc opportun placer DRY De Luxe / DRY-5 dans une salle suffisamment spacieuse ou cependant pas hermétiquement fermée. Evitez environnements déjà humides, quels lavanderies, caves etc. On peut poser DRY De Luxe / DRY-5 directement au sol, mais pour la plus grande convenance et pour caractère pratique il convient l'utiliser sur un plain haussé (une table).

Arranger les produits pour le desséchement.

Laver soigneusement particulièrement les produits qu'on veut dessécher avec l'écorce. Il est opportun que le fruit soit frais et pas trop mûr. Couper le produit à dessécher avec les dimensions les plus convenables en maintenant une épaisseur la plus possible régulière pour uniformiser le temps de desséchement. Morceaux d'épaisseur double demandent un temps de desséchement au moins double, mais permettent de charger une quantité double de produit dans le séchoir contre un égal travail de préparation et de disposition du produit. On conseille épaisseurs entre 3 et 15 mm, l'expérience cependant orientera vers le choix idéal. L'écorce de quelques fruits (pommes, poires, prunes, raisins…) peut créer quelque complication, soit parce que son imperméabilité naturelle encombre la transpiration de l'humidité et donc le desséchement, soit parce qu'elle peut accommoder (surtout quand le fruit est “biologique”, ne pas traité chimiquement) les oeufs invisibles de parasites, qui peuvent s'ouvrir aussi après le desséchement du produit, DRY De Luxe / DRY-5 ne travaillant pas à températures suffisantes à le stériliser. On peut remédier à ces inconvénients en immergent le fruit pour un temps court (de 30- 60 secondes à seconde de l'épaisseur de l'écorce et de l'homogénéité du fruit) dans l'eau bouillante, avant de le couper. Se souvenir aussi que fruits et légumes coupés à moitié ou en grands morceaux avec leur écorce, spécialement si ne pas brûlée, tendent à se enrouler en fermant la pulpe autour l'écorce, en formant donc des unités difficiles à dessécher. Pour éviter ceci est suffisant, après une première flétrissure, tourner ces morceaux et les tenir avec l'écorce vers l'haut. De toute façon les fruits et les légumes pas assimilable à herbes, congés, fleurs, peuvent être, à seconde des dimensions, ou laissés entiers (haricots, poivre, raisins, petits champignons…), ou divisés à moitié et si nécessaire privés de quelques semences ou du noyau (tomates, prunes, figues…), ou coupés en tranches (bandes, rondelles, morceaux).

Charge du produit dans le séchoir

On charge tous les tiroirs en distribuant uniformément le matériel à dessécher et les disposant dans le DRY De Luxe / DRY-5, il peut être avec une distribution plus éparse si la quantité de produit est limitée; si manquent en fait de corbeilles ou s'il y en a de vides, la plupart de l'air sera dispersé à travers les couches ne pas rempli. Les corbeilles ont le fond proportionné à la mesure d'un drap et un moyens de carte absorbante pour cuisine qui peut être utilisée pour isoler le matériel du fond transpercé en cas de produits à la mesure inférieure à la largeur des trous (petites semences, pollen d'abeilles, etc.) On ferme les deux portes (celle contraire au moteur a la seule fonction de freiner l'entrée d'insectes, qui sont cependant tenu au large par le flux d'air).

Desséchement

Allumer le groupe ventilateur au moyen de l'approprié commutateur. Avec le thermostate au minimum on allume le seul électro-éventoir qui introduira l'air à la température de l'environnement. Avec le thermostate au maximum l'air vient réchauffé de 15-20 degrés au-dessus de la température de l'environnement. **L'électro-éventoir doit travailler pendant tout le procès de desséchement**, parce qu'il a la fonction d'aérer continuellement les produits à dessécher pour freiner la formation de moisis, pendant qu'on peut varier les temps d'insertion de la résistance et donc la température d'exercice en réglant opportunément le